

# SILVESTERMENÜ

31.12.2023



**79.- €**

**TARTAR VOM US PRIME BEEF MIT CORNICHONS, KAPERN,  
SCHALOTTEN, SARDELLEN, EIGELB UND SENF  
AN GRAUBROTCHIP UND CONFIERTER PERRINITOMATE**

\*\*\*\*\*

**VICHYSOISE MIT CROUTONS, SCHNITTLAUCH, TOMATENBRUNOISE  
UND CRÈME FRAÎCHE**

\*\*\*\*\*

**LIMETTENSORBET MIT MINZE**

\*\*\*\*\*

**GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN AN KNOLLENSELLERIEPÜRÉE,  
GRATIN DAUPHINOISE, KAROTTENBRUNOISE UND BEAUJOLAISJUS**

\*\*\*\*\*

**WINDBEUTEL MIT DUNKLER SCHOLADENMOUSSE AN MANDELCRÈME-EIS  
UND KARAMELLISIERTEN MANDELN**

*Dazu die passende Weinempfehlung:*

*Sancerre - Domaine la Villaudière - Loire - France - 2021 - 55,00 €*

*Tavel - Rosé - Domaine Corne-Loup - France - 2021 - 36,00 €*

*Le Premier de Valmy - Côtes du Roussillon - Château Valmy - France - 2018 - 58,00 €*